

## La cebolla, una alternativa natural a los conservantes artificiales

Algunos componentes de la cebolla tienen propiedades antioxidantes y antimicrobianas, lo que permite utilizar este bulbo para la conservación de los alimentos. Así lo demuestran investigadores de la Universidad Politécnica de Cataluña (UPC) y de la Universidad de Barcelona (UB) en un estudio que acaba de publicar el *International Journal of Food Science and Technology*.

SINC

13/4/2010 11:24 CEST



[La cebolla es antioxidante y antimicrobiana](#). Foto: Santas et al.

“Las propiedades antioxidantes y antimicrobianas de los flavonoides de la cebolla cruda la hacen una buena candidata para su uso en la conservación de alimentos”, confirma a SINC Jonathan Santas, investigador del Departamento de Nutrición y Bromatología de la UB y coautor de un trabajo realizado en el Departamento de Ingeniería Agroalimentaria y Biotecnología de la UPC.

El estudio, que acaba de publicar el *International Journal of Food Science and Technology*, demuestra que los flavonoides de la cebolla, además de tener propiedades beneficiosas para la salud, alargan la vida de los alimentos, por lo que “son una alternativa natural a los aditivos artificiales que utiliza la industria alimentaria”. Los flavonoides son compuestos fenólicos (con el grupo fenol) que sintetizan las plantas.

Los resultados confirman que las cebollas, sobre todo de la variedad amarilla, son “una buena fuente de este tipo de sustancias, y existe una correlación positiva entre la presencia de flavonoides y su capacidad antioxidante”.

“La cebolla puede ser efectiva para retrasar la oxidación lipídica en emulsiones de aceite y agua -un sistema modelo de alimentos como las margarinas o las mayonesas-, y también inhibe el crecimiento de microorganismos que alteran los alimentos”, señala Santas.

El equipo científico analizó cebollas de las variedades blancas “Fuentes de Ebro” y “Calçot de Valls” y de la variedad amarilla “Grano de Oro”. Con ellas los investigadores demostraron que los compuestos fenólicos de la cebolla impiden el desarrollo de bacterias como *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, *Micrococcus luteus* o *Listeria monocytogenes*, microorganismos típicamente asociados al deterioro de alimentos.

Estudios previos apuntan que los flavonoides tienen efectos beneficiosos para la salud por sus propiedades antioxidantes, antiinflamatorias, cardioprotectivas, vasodilatadoras y anticancerígenas, lo que resulta de especial interés en la prevención de enfermedades crónicas, como las cardiovasculares, y en algunos tipos de cáncer.

### **Un componente más estable**

Los flavonoides de la cebolla son más estables que otros de sus componentes, como los compuestos de azufre. Tradicionalmente se apunta que estos compuestos azufrados son los que son buenos para la salud, ya que son los responsables del característico sabor, aroma y efectos lacrimógenos de la planta. Estas sustancias, muy volátiles e inestables, se liberan cuando se daña o corta la cebolla.

La cebolla (*Allium cepa*) es uno de los vegetales más cultivados y consumidos en el planeta (alrededor de 66 millones de toneladas en 2008, de los que 1,1 millones se produjeron en España, sobre todo en Castilla-La Mancha), y uno de los principales ingredientes de la dieta mediterránea.

---

#### Referencia bibliográfica:

Jonathan Santas, María Pilar Almajano y Rosa Carbó. "Antimicrobial and antioxidant activity of crude onion (*Allium cepa*, L.) extracts". *International Journal of Food Science and Technology* 45 (2): 403–409, 2010.

Derechos: **Creative Commons**

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)